



# TREASURE CHEST

chef Basic level

Single serve made using DOBLA fillable.

## FROLLA ALLE MANDORLE

### INGREDIENTS

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

farina di mandorle

### PREPARATION

- 500g Impastare la TOP FROLLA con il burro, unire una ad una le uova e poi la  
175g farina setacciata.  
50g Mescola bene per ottenere una consistenza omogenea. Fare freddare.  
50g Laminate la pasta a 2mm e lasciate riposare qualche ora in frigo.  
Con il coppa pasta ritagliare della misura necessaria.  
Cuocere a 165°C per 8 min.  
Con gli scarti realizzare un crumble.  
Cuocere a 165°C per 8 min.

## CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

### INGREDIENTS

latte 3.5% m.g.

#### JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

#### LILLY NEUTRO

#### SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

### PREPARATION

- 100g Scaldare latte con JOYPASTE a 85°C.  
5g Aggiungere il LILLY e emulsionare.  
15g Unire al cioccolato ed emulsionare.  
170g Sempre emulsionando aggiungere la panna liquida fredda.  
200g Far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

## **Composizione finale**

---

Montare la chantilly in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

Dressare all'interno del RED HEART COUPOLE DOBLA un leggero strato di chantilly.

Inserire la frolla, una piccola quantità di chantilly e il FRUTTIDOR.

Ripetere la procedura.

Posizionare la RED HEART COUPOLE DOBLA sul cuore di frolla.